

## БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

*СклярOVA Л.О*

*Наукові керівники – Стольберг Ф.В., д-р техн. наук, професор,  
Чернікова О.Ю., ст. викладач*

Проблеми здоров'я розглядаються як індикатор переходу суспільства до сталого розвитку, здоров'я аналізується як комплексний критерій оцінки якості природного середовища і як соціальна цінність. Саме тому слід приділяти особливу увагу продукції харчування, що може бути безпечна або небезпечна для здоров'я людей, що мають проблеми зі здоров'ям. Високу актуальність набуває проблема коректного маркування продукції, що вміщує генетично-модифіковані організми (ГМО). Технології генної модифікації широко застосовуються в сільському господарстві. Рослини з генетичними модифікаціями зазвичай мають підвищену врожайність і стійкі до шкідників, тож отримали широке розповсюдження.

На сьогоднішній день все більш актуальною стає проблема впливу продуктів, що містять глютен, на організм людини. Глютен (клейковина) - це клейкий по своїй суті білок, який, власне, "склеює" хліб і змушує його підніматися. Раніше в цьому білку було 14 хромосом, і він не був таким потужним провокатором запальних процесів і целіакії. Але сучасна версія пшениці має іншу структуру, 28 хромосом і ціла палітра різних глютенівих білків, включаючи і ті, які провокують розвиток целіакії (непереносимість глютену) з найбільшою ймовірністю. Виходячи з цього, можна зробити висновок, що в усьому винна генетично модифікована пшениця.

Фахівцями Загальнонаціональної Асоціації генетичної безпеки (ЗАГБ) були проведені дослідження по вивченню впливу корму, що містить компоненти генетично-модифікованих організмів (ГМО), на біологічні та фізіологічні показники ссавців. Результати дослідження, проведеного ОАГБ спільно з Інститутом проблем екології та еволюції ім. А.Н. Северцова РАН в період 2008-2010 років, свідчать про значний негативний вплив кормів, що містять ГМО, на репродуктивні функції і здоров'я лабораторних тварин.

У зв'язку з наявними даними досліджень, ми можемо пов'язати збільшення кількості людей з вираженою чутливістю і непереносимістю глютену зі споживанням продукції, що вироблена з генетично модифікованої пшениці.

Згідно з даними громадських організацій, якщо у європейських країнах на переносимість глютену обстежені 50-60% населення, то в Україні, згідно проведених соціологічних досліджень, не більше 0,01%

населення знає, що має непереносимість глютену. Більшість людей в Україні не знають про те, що у них непереносимість глютену до тих пір, поки не зіткнуться з серйозними порушеннями в організмі та не будуть змушені споживати спеціалізовану продукцію.

Великою проблемою є недостатня кількість виробників, які готові співпрацювати із переробниками та надавати якісну та безпечну для переробки продукцію. Продукції, що має безглютеновий статус, виробляють замало та багато підробляють в усьому світі. В Україні ситуація із виробництвом безглютенових продуктів іще гірша. Із понад 200 виробників безглютенової продукції легального статусу та ліцензійного продукту зараз не має жодне українське виробництво.

Крім того, суттєвого покарання за маркування як «безглютенова продукція» продуктів, що не мають відповідного статусу, не існує.

Проблема, з якою найчастіше стикаються виробники безглютенових продуктів це відсутність якісної сировини на ринку. Для того, аби виробити безпечний для здоров'я людини продукт, переробник має отримувати безпечні вхідні інгредієнти. Виробник має гарантувати переробникові повну простежуваність товару від поля до споживача, у відповідності до вимог системи GlobalGAP. На плечі виробника лягає також лабораторний моніторинг своєї сировинної продукції. За стандартом, він має надати переробнику інформацію, що конкретна партія, дійсно, не містить глютенісних домішок.

На практиці, для фермера це означає обов'язкову просторову ізоляцію полів із безглютеновою продукцією (від 15 км) і відповідне транспортування і пакування (за потреби) після збору. Також збіжжя для виробництва безглютенових продуктів не має транспортуватись одним і тим же транспортом із глютенісними інгредієнтами.

Високоякісна переробка теж має свої особливості - потрібно вибудовувати повністю ізольовані технологічні процеси і обов'язково впроваджувати на виробництві міжнародні стандарти харчової безпеки (НАССР, ISO22000, FSSC 22000, BRC).

Враховуючи наведені аспекти, було запропоновано проект з екологічного маркетингу безглютенової продукції. Так як зараз знайти безглютенову продукцію на полицях магазинів досить проблематично, нами було запропоновано створити «Безглютенові стенди» в магазинах і супермаркетах. Суть цих стендів полягає в тому, що на них знаходиться виключно продукція, в якій не міститься глютен, та яка буде відповідним чином промаркована. Це допоможе покупцям з проблемою непереносимості і чутливості до глютену, бути впевненими в тому, що вони купують безпечний для себе продукт.